



# BOSCH



Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/](https://www.bosch-home.com/)  
welcome

# Glass blender attachment

## MUZS6MX

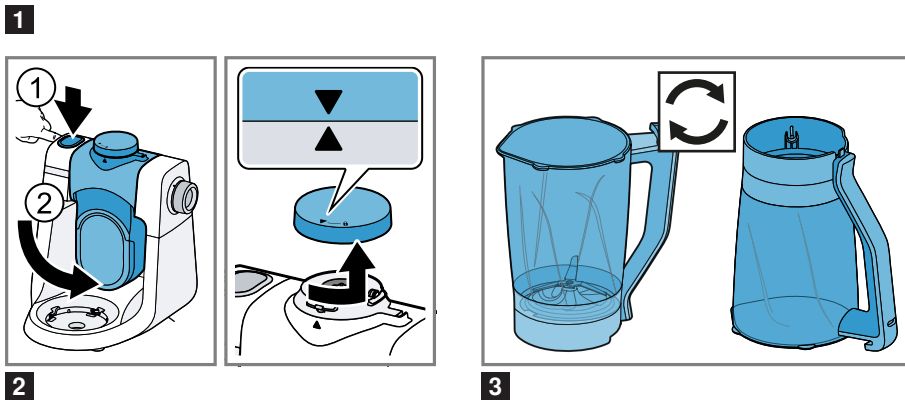
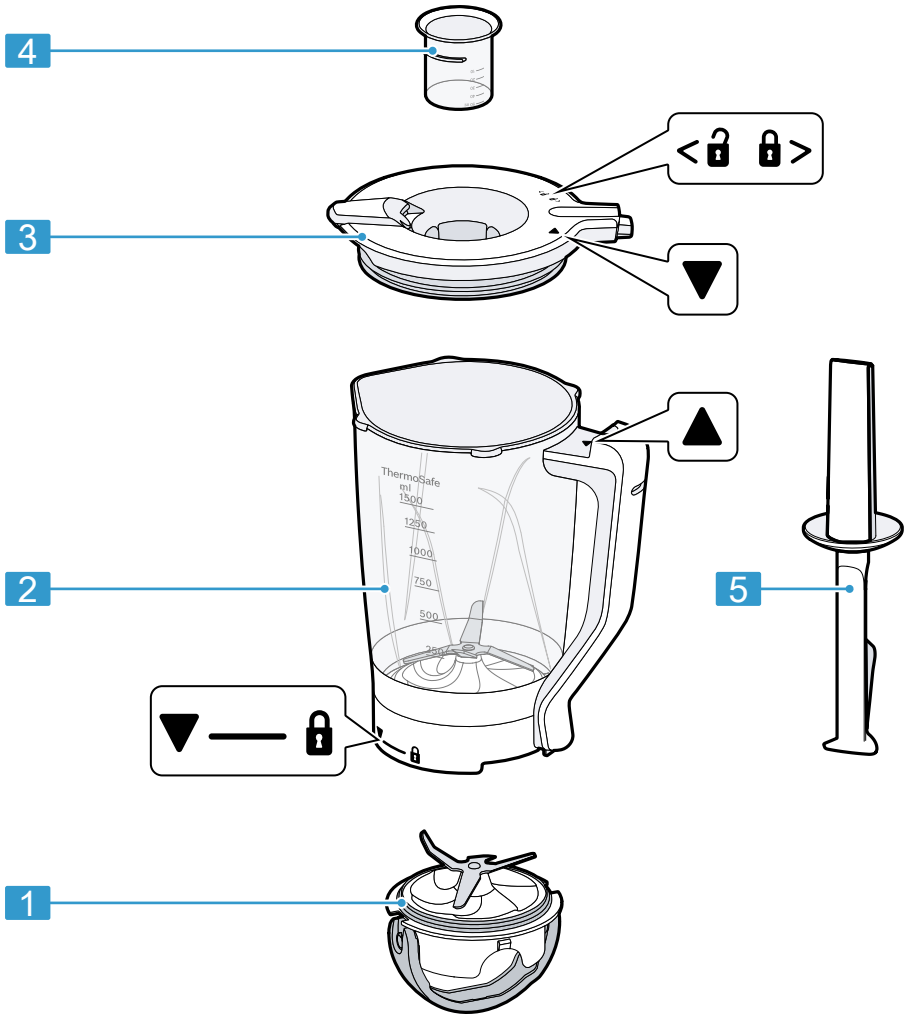
[de]	Gebrauchsanleitung	Mixer-Aufsatz Glas	8
[en]	Information for Use	Glass blender attachment	11
[fr]	Manuel d'utilisation	Mixeur en verre	14
[it]	Manuale utente	Kit mixer in vetro	17
[nl]	Gebruikershandleiding	Glazen blender	20
[da]	Betjeningsvejledning	Mixerkande af glas	23
[no]	Bruksanvisning	Hurtigmikser i glass	26
[sv]	Bruksanvisning	Mixerbehållare i glas	28
[fi]	Käyttöohje	Lasinen sekoituskannu	31
[es]	Manual de usuario	Jarra de vidrio	34
[pt]	Manual do utilizador	Jarro do liquidificador	37
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Γυάλινο εξάρτημα μίξερ	40
[tr]	Kullanım kılavuzu	Cam mikser karıştırma kabı	43
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ze szklanym dzbankiem	46
[uk]	Керівництво з експлуатації	Скляний стакан блендера	49
[ru]	Руководство пользователя	Стекло́нный стакан блендера	52
[ar]	دليل المستخدم	ملحق الخلاط الزجاجي	55

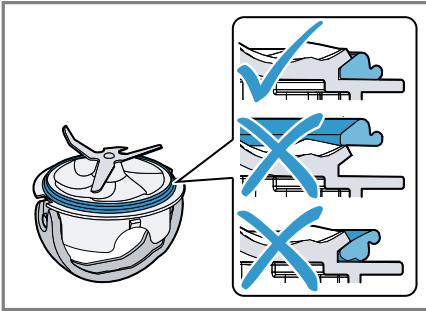


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001281985>

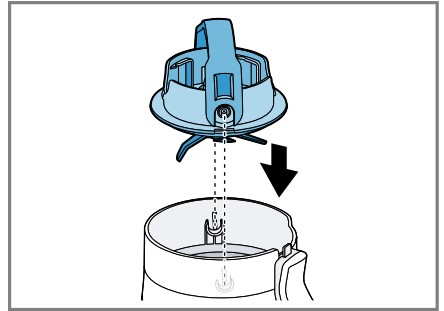


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käytötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

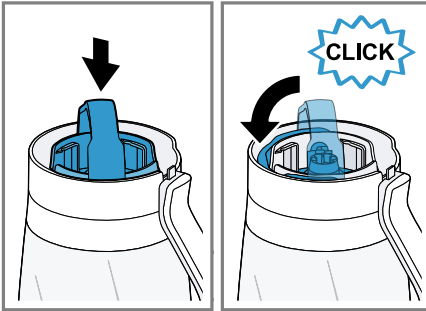




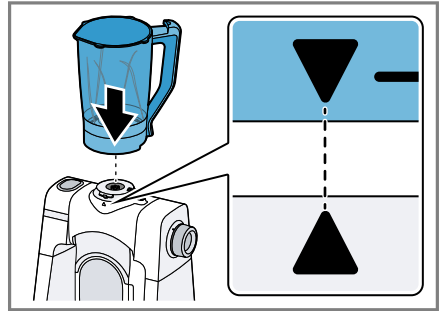
4



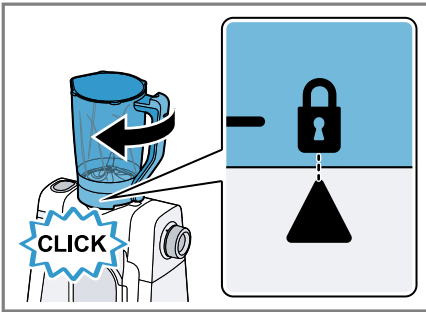
5



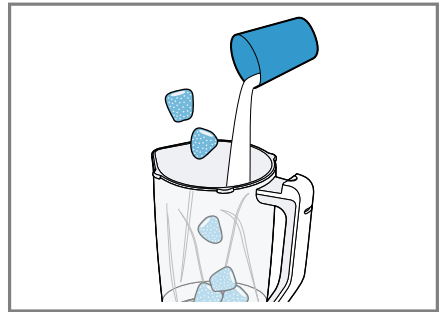
6



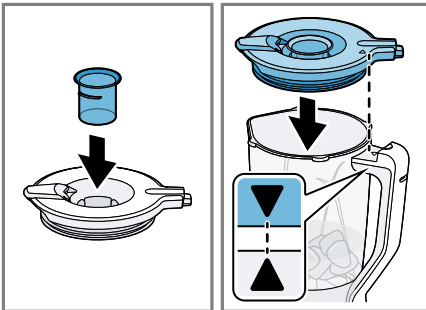
7



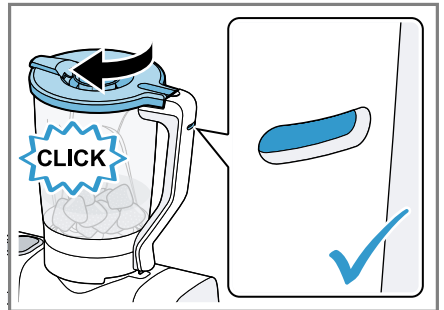
8



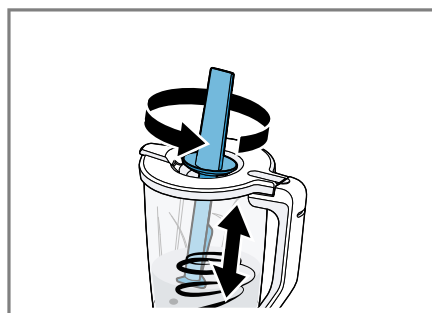
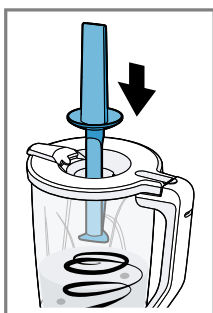
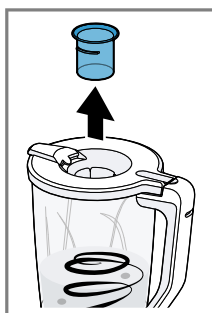
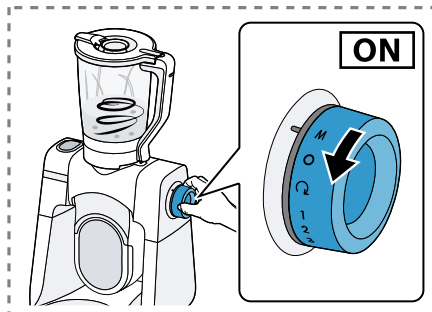
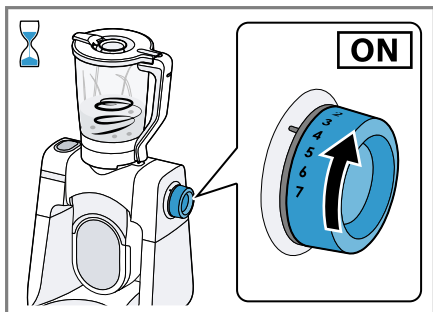
9



10

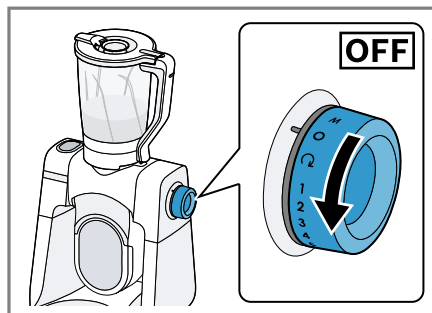


11



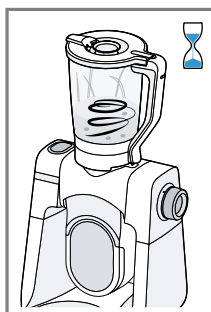
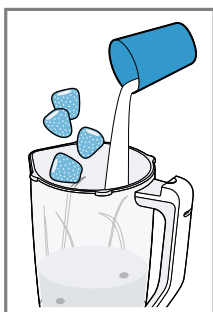
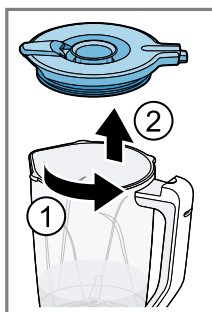
14

15



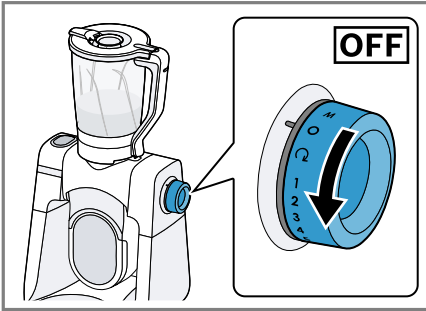
16

17

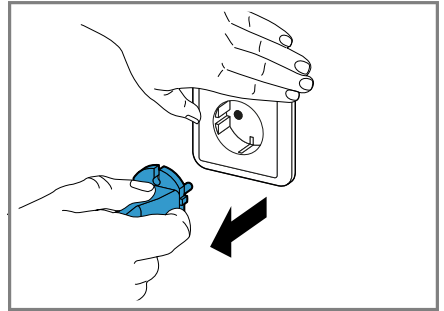


18

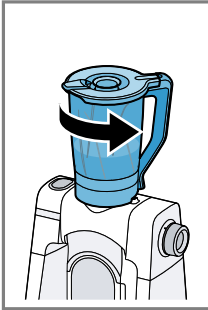
19



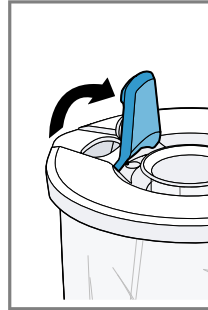
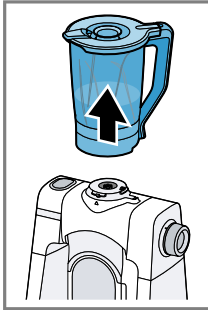
20



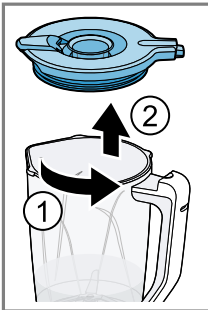
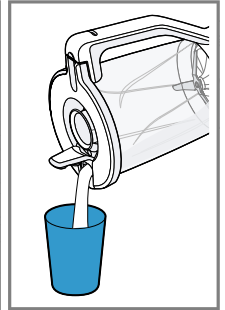
21



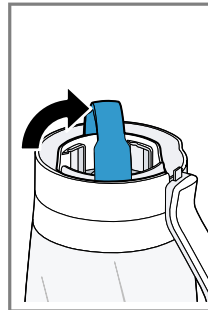
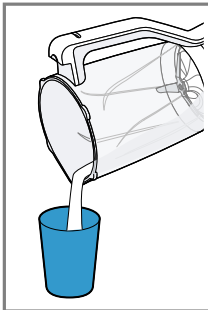
22



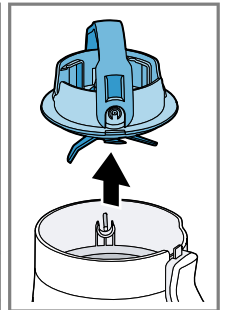
23



24





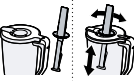




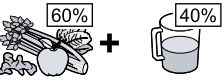




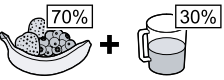




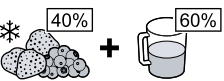




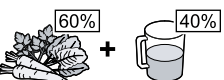














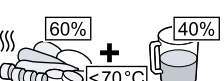














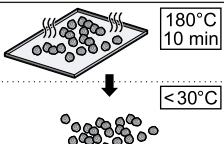




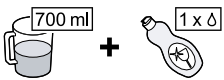




25







26

							
				300-1300 g	7	45-120 s	
				300-1300 g	7	45-120 s	
				300-1500 g	7	45-120 s	
				300-1300 g	7	45-120 s	
				300-1500 g	7	20-30 s	
				300-750 g	7	45-120 s	
				300-1300 g	7	30-90 s	
				350-1000 g	7	45-90 s	
				5-10 x 10 g	M	2-4 x 2 s	
				400 g	7	120 s	
				700 ml	M	5-6 x 5 s	



## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
  - Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.
- Verwenden Sie das Zubehör nur:
- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS6.
  - mit Originalteilen und -zubehör.
  - zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln.
  - ▶ Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
  - ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
  - ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
  - ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
  - ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.
  - ▶ Nie in das aufgesetzte Zubehör greifen.
  - ▶ Maximal 1000 ml heiße oder schäumende Lebensmittel einfüllen.
  - ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
  - ▶ Nicht über das Gerät beugen.
  - ▶ Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in den Standmixer vorsichtig sein, da heißer Dampf austreten kann.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine Gegenstände in den Mixbecher stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Mixbecher auf Fremdkörper überprüfen.

## Bestandteile

→ Abb. **1**

- |          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| <b>1</b> | EasyKlick-Messereinsatz mit Dichtung |
| <b>2</b> | Mixbecher                            |
| <b>3</b> | Deckel mit Einfüllöffnung            |

- |          |            |
|----------|------------|
| <b>4</b> | Messbecher |
| <b>5</b> | Stopfer    |

## Symbole

Symbol	Beschreibung
	Mixbecher aufsetzen  und festdrehen
	Positionsmarkierungen
	Verriegelung schließen.
	Verriegelung öffnen.



## Bedienung

### Mixeraufsatz zusammenbauen und aufsetzen

→ Abb. **2** - **8**

### Lebensmittel mit dem Mixeraufsatz verarbeiten

#### Hinweis

Der Mixeraufsatz eignet sich für folgende Anwendungen:

- Lebensmittel mixen und pürieren, z. B. Obst, Gemüse, Suppen
- Mixgetränke und Smoothies zubereiten
- Pfannkuchenteige, Aufstriche, Saucen, Sorbets und Eis-Creme zubereiten
- Eiswürfel zerkleinern

**Tip:** Verwenden Sie die Momentschaltung, um Zutaten nur kurz oder in Intervallen zu mixen.

→ Abb. **9** - **19**

### Mixeraufsatz entleeren und auseinanderbauen

→ Abb. **20** - **25**

#### Tipps

- Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.
- Füllen Sie zur Vorreinigung etwas Spülsaure in den Mixbecher und schalten Sie das Gerät einige Sekunden ein.

## Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **26**

## Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **27**

- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.

## Hinweis

Empfehlungen und Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine Zutaten wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Das Mixen von Aufstrichen wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussaufstrichen ist nur mit dem Stopfer möglich.
- Der Mixer kann Mayonnaise nicht herstellen.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.
- Nie Zutaten ohne Flüssigkeit mixen.
- Wenn sich die Zutaten im Mixbecher nicht drehen und richtig mischen, den Stopfer verwenden, um die Zutaten nach unten zu drücken.
- Die Zutaten in folgender Reihenfolge einfüllen: Flüssigkeiten, Trockenprodukte, frisches Obst und Gemüse, Blattgemüse, gefrorenes Obst und Gemüse, Eis.
- Gefrorenes Obst und Gemüse mit frischen Zutaten mischen.
- Wenn nur gefrorene Zutaten gemixt werden, insgesamt einen Liter Füllmenge nicht überschreiten.
- Die Zutaten vor dem Mixen in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

## Störungen beheben

### Gerät funktioniert nicht.

Mixbecher ist nicht korrekt aufgesetzt oder nicht korrekt verschlossen.

1. Setzen Sie den Mixbecher auf das Grundgerät und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
  2. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- ✓ Wenn der Deckel vollständig und korrekt geschlossen ist, erscheint in der Verriegelungsanzeige ein grünes Feld.

**de** Störungen beheben

**Gerät brummt.**

Messer ist blockiert oder schwergängig.

- ▶ Entfernen Sie die Blockade.

**Flüssigkeit tritt am Messereinsatz aus.**

Dichtung zwischen Mixbecher und Messereinsatz fehlt.

- ▶ Setzen Sie die Dichtung am EasyKlick-Messereinsatz ein.
- ✓ Die Dichtung sitzt in der Nut.
- ✓ Die Dichtlippen zeigen Richtung Mixbecher.
- ✓ Die glatte Dichtfläche liegt am EasyKlick-Messereinsatz an.

## Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the main unit.

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUMS6.
- with genuine parts and accessories.
- for cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- ▶ When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Never assemble the accessories on the main unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.
- ▶ Never reach into the fitted accessory.
- ▶ Add a maximum of 1000 ml of hot or frothing food.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

## Avoiding material damage

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not insert any objects into the blender jug, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the blender jug for foreign objects.











## Components

→ Fig. **1**

- |          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| <b>1</b> | EasyClick blade insert with seal |
| <b>2</b> | Blender jug                      |
| <b>3</b> | Lid with filling opening         |
| <b>4</b> | Measuring beaker                 |

<b>5</b>	Pusher
----------	--------

## Symbols

Symbol	Description
 — 	Fit the blender jug  and screw on securely 
 	Position markings
 	Close locking mechanism.
 	Open locking mechanism.

## Operation

### Assembling and fitting the blender attachment

→ Fig. **2** - **8**

## Processing food using the blender attachment

### Note

The blender attachment is suitable for the following purposes:

- Mixing and puréeing food, e.g. fruit, vegetables, soup
- Making drinks and smoothies
- Making pancake batter, spreads, sauces, sorbets and ice cream
- Chopping ice cubes

**Tip:** Use instantaneous switching to blend ingredients only briefly or in intervals.

→ Fig. 9 - 19

## Emptying and dismantling the blender attachment

→ Fig. 20 - 25

### Tips

- Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.
- To preclean, pour a little detergent solution into the blender jug and switch the appliance on for a few seconds.

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 26

## Application examples

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. 27

- ▶ Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.

### Note

Recommendations and restrictions on processing:

- Do not use it to chop ingredients like almonds, onions, parsley and meat.
- It is only possible to mix spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads, with the pusher.
- The blender cannot be used to make mayonnaise.

- Use enough liquid when mixing solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour, protein powder.
- Never mix ingredients without any liquid.
- If the ingredients in the blender jug are not going round and being properly mixed, use the pusher to press the ingredients down.
- Add ingredients in the following order: liquids, dry products, fresh fruit and vegetables, leaf vegetables, frozen fruit and vegetables, ice.
- Mix frozen fruit and vegetables with fresh ingredients.
- If only frozen ingredients are being mixed, do not exceed a quantity of one litre.
- Before mixing, cut ingredients into cubes approx. 2 cm in size.

## Troubleshooting

### The appliance is not working.

Blender jug is not fitted or closed properly.

1. Place the blender jug on the main unit and turn clockwise until it engages.
  2. Place the lid on the blender jug and turn clockwise until it engages.
- ✓ When the lid has been completely closed properly, a green field will appear in the locking indicator.

### Appliance has a humming sound.

The blade is blocked or stiff.

- ▶ Remove the blockage.

### Liquid is leaking from the blade insert.

Seal between the blender jug and the blade insert is missing.

- ▶ Insert the seal on the EasyClick blade insert.
- ✓ The seal is seated in the groove.
- ✓ The sealing lips point in the direction of the blender jug.

- ✓ The smooth sealing surface lies against the EasyClick blade insert.

## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
  - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un robot culinaire de la série MUMS6.
  - avec des pièces et accessoires d'origine.
  - pour broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme.
  - ▶ Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
  - ▶ Ne jamais toucher les tranchants de la lame à mains nues.
  - ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
  - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
  - ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.
  - ▶ Ne jamais introduire les doigts dans l'accessoire monté.
  - ▶ Verser au maximum 1000 ml de liquide très chaud ou moussant.
  - ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
  - ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
  - ▶ Prudence au moment de verser des liquides très chauds dans le blender car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.

### Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ N'introduire aucun objet dans le bol mixeur, p. ex. une cuillère en bois.
- ▶ Avant l'utilisation, vérifier que le bol mixeur ne contient pas de corps étrangers.

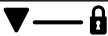





### Composants

→ Fig. 1

- |          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| <b>1</b> | Support de lames EasyKlick avec joint |
| <b>2</b> | Bol mixeur                            |

- |          |   |
|----------|---|
| <b>3</b> | Couvercle avec ouverture de remplissage |
| <b>4</b> | Gobelet doseur                          |
| <b>5</b> | Pilon poussoir                          |

### Symboles

Symbole	Description
	Poser le bol mixeur  , puis le visser à fond  .
	Repères de positionnement
	Fermer le verrouillage.
	Ouvrir le verrouillage.

## Utilisation

### Assembler et mettre en place le bol mixeur

→ Fig. **2** - **8**

### Traiter les aliments avec le bol mixeur

#### Remarque

Le bol mixeur convient pour les applications suivantes :

- Mixer et réduire en purée des aliments, p. ex. fruits, légumes, soupes
- Préparer des boissons mixées et des smoothies
- Préparer des pâtes à crêpes, des pâtes à tartiner, des sauces, des sorbets et des crèmes glacées
- Hacher des glaçons

**Conseil :** Utilisez le fonctionnement momentané pour mixer des ingrédients brièvement ou par intermittence seulement.

→ Fig. **9** - **19**

### Vider et désassembler le bol mixeur

→ Fig. **20** - **25**

#### Conseils

- Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne se sèchent.
- Pour le prénettoyage, verser un peu de produit de nettoyage dans le bol mixeur et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes.

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **26**

## Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **27**

- ▶ Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 70 °C dans le bol blender.

## Remarque

Recommandations et restrictions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'ingrédients tels que amandes, oignons, persil et viande.
- Le mixage de pâtes à tartiner comme le beurre de cacahuète, de noix de coco ou de noix est uniquement possible avec le pilon pousoir.
- Le mixeur ne peut pas préparer de mayonnaise.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Avant de les mixer, mélanger les aliments en poudre avec suffisamment de liquide ou les dissoudre complètement dans du liquide. Des aliments en poudre sont p. ex. du sucre glace, du cacao en poudre, de la farine, de la poudre de protéine.
- Ne jamais mixer d'ingrédients sans liquide.
- Si les ingrédients ne tournent pas et se mélangent mal dans le bol mixeur, utiliser le pilon pousoir pour les pousser vers le bas.
- Verser les ingrédients dans l'ordre suivant : liquides, produits secs, fruits et légumes frais, légumes à feuilles, fruits et légumes congelés, glace.
- Mélanger des fruits et légumes congelés avec des ingrédients frais.
- Pour mixer uniquement des ingrédients congelés, ne pas dépasser une quantité de remplissage totale d'un litre.
- Avant de les mixer, couper les ingrédients en cubes d'env. 2 cm.

## Dépannage

### L'appareil ne fonctionne pas.

Le bol mixeur n'est pas mis en place correctement ou n'est pas fermé correctement.

1. Placez le bol mixeur sur l'appareil de base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

## **fr** Dépannage

2. Placez le couvercle sur le bol mixeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ✓ Lorsque le couvercle est entièrement et correctement fermé, un champ vert apparaît dans le témoin de verrouillage.

### **L'appareil bourdonne.**

La lame est bloquée ou grippée.

- ▶ Supprimez le blocage.

### **Du liquide sort du support de lames.**

Le joint entre le bol mixeur et le support de lames n'est pas en place.

- ▶ Placez le joint sur le support de lames EasyKlick.
- ✓ Le joint est bien en place dans la rainure.
- ✓ Les lèvres d'étanchéité sont dirigées vers le bol mixeur.
- ✓ La surface d'étanchéité lisse repose le support de lames EasyKlick.



## **Sicurezza**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
  - Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.
- Utilizzare l'accessorio soltanto:
- con un robot da cucina della serie MUMS6.
  - con gli accessori e le parti originali.
  - Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.
- ▶ Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
  - ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
  - ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
  - ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
  - ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
  - ▶ Non afferrare mai gli accessori inseriti.
  - ▶ Versare max 1000 ml di alimenti bollenti o che formano schiuma.
  - ▶ Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
  - ▶ Non chinarsi sull'apparecchio.
  - ▶ Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel frullatore, in quanto può fuoriuscire vapore bollente.

## **Prevenzione di danni materiali**

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nel bicchiere frullatore.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il bicchiere frullatore non presentino corpi estranei.







## **Componenti**

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Gruppo lame EasyKlick con garanzia
<b>2</b>	Bicchiere frullatore
<b>3</b>	Coperchio con apertura di riempimento
<b>4</b>	Misurino

**5** Pestello

## **Simboli**

<b>Simbolo</b>	<b>Descrizione</b>
	Applicare il bicchiere frullatore  e chiuderlo  .
	Tacche di posizionamento
	Chiudere il dispositivo di bloccaggio.
	Aprire il dispositivo di bloccaggio.

## Funzionamento

### Montaggio e applicazione del kit mixer

→ Fig. 2 - 8

### Lavorazione degli alimenti con il kit mixer

#### Nota

Il kit mixer è adatto alle seguenti applicazioni:

- Miscelare e frullare gli alimenti, ad es. frutta, verdura, minestre
- Preparare bevande e smoothie
- Preparare pancake, salse, sorbetti e gelati
- Tritare cubetti di ghiaccio

**Consiglio:** Utilizzare il funzionamento "pulse" per frullare gli ingredienti solo brevemente o a intervalli.

→ Fig. 9 - 19

### Svuotamento e smontaggio del kit mixer

→ Fig. 20 - 25

#### Consigli

- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.
- Per procedere alla pulizia preliminare versare una piccola quantità di detersivo nel bicchiere frullatore ed accendere l'apparecchio per alcuni secondi.

### Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 26

### Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 27

- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 70 °C nel bicchiere frullatore.

#### Nota

Consigli e limitazioni per la lavorazione:

- non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- la preparazione di creme spalmabili, quali burro di arachidi, burro di cocco o crema spalmabile alle noci, è possibile solo con il pestello.
- Il frullatore non può fare la maionese.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Prima di frullare, mescolare i cibi in polvere con una quantità di liquido sufficiente oppure farli sciogliere completamente. I cibi in polvere sono ad es. lo zucchero a velo, il cacao in polvere, germogli di soia saltati, farina, integratori proteici.
- Non frullare mai ingredienti senza liquido.
- Se gli ingredienti nel bicchiere frullatore non girano e non si frullano correttamente, utilizzare il pestello per premere gli ingredienti verso il basso.
- Versare gli ingredienti nell'ordine seguente: liquidi, prodotti secchi, frutta e verdura fresca, verdura a foglia, frutta e verdura surgelata, ghiaccio.
- Frullare la frutta e la verdura surgelata con ingredienti freschi.
- Per frullare solo ingredienti surgelati non superare la quantità totale pari a un litro.
- Prima di frullare gli ingredienti tagliarli a cubetti di ca. 2 cm.

### Sistemazione guasti

#### L'apparecchio non funziona.

Il bicchiere frullatore non è applicato né agganciato correttamente.

1. Disporre il bicchiere frullatore sull'apparecchio di base e ruotarlo in senso orario finché non si innesta in posizione.
  2. Applicare il coperchio sul bicchiere frullatore e ruotarlo in senso orario finché non si innesta in posizione.
- ✓ Quando il coperchio è completamente chiuso, nell'indicatore di bloccaggio compare un campo verde.

**L'apparecchio emette un ronzio.**

La lama è bloccata o fa fatica a funzionare.

- ▶ Rimuovere il blocco.

**Fuoriesce del liquido sul gruppo lame.**

Manca la guarnizione tra bicchiere frullatore e gruppo lame.

- ▶ Inserire la guarnizione sul gruppo lame EasyKlick.
- ✓ La guarnizione si trova nella scanalatura.
- ✓ Le labbra di tenuta indicano la direzione del bicchiere frullatore.
- ✓ La superficie di tenuta liscia poggia sul gruppo lame EasyKlick.

## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS6.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen.
- ▶ Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.
- ▶ Nooit in het geplaatste accessoire grijpen.
- ▶ Maximaal 1000 ml hete of schuimende levensmiddelen erin doen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Niet over het apparaat heen buigen.
- ▶ Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de de mixer giet, omdat er hete stoom uit kan komen.

### Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- ▶ Geen voorwerpen, bijv. kooklepel, in de mixkom steken.
- ▶ Vóór het gebruik de mixkom controleren op vreemde voorwerpen.

### Onderdelen

→ Fig. **1**

- |          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| <b>1</b> | EasyKlick mesinzetstuk met afdichting |
| <b>2</b> | Mixkom                                |

<b>3</b>	Deksel met vulopening
----------	-----------------------


<b>4</b>	Maatbeker
----------	-----------

<b>5</b>	Stopper
----------	---------

### Symbolen

Symbol	Beschrijving
--------	--------------

	Mixkom plaatsen  en vastdraaien 
---	--

	Positiemarkeringen
---	--------------------

	Vergrendeling sluiten.
---	------------------------

	Vergrendeling openen.
---	-----------------------

## Bediening

### Mixeropzetstuk monteren en plaatsen

→ Fig. **2** - **8**

### Levensmiddelen verwerken met het mixeropzetstuk

#### Opmerking

Het mixeropzetstuk is geschikt voor volgende toepassingen:

- Levensmiddelen pureren, bijv. fruit, groente, soepen
- Mixdrankjes en smoothies bereiden
- Pannenkoekendeeg, broodbeleg, sauzen, sorbets en ijs bereiden
- Ijsblokjes fijnmaken

**Tip:** Gebruik de momentschakeling om ingrediënten slechts kort of in intervallen te mixen.

→ Fig. **9** - **19**

### Mixeropzetstuk leegmaken en uit elkaar halen

→ Fig. **20** - **25**

#### Tips

- Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.
- Doe voor de voorreiniging wat zeepsop in de mixkom en schakel het apparaat een paar seconden in.

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **26**

## Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. **27**

- ▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 70 °C in de mengbeker verwerken.

## Opmerking

Aanbevelingen en beperkingen voor de verwerking:

- Geen ingrediënten zoals amandelen, uien, peterselie of vlees verkleinen.
- Het mixen van broodsmeerbeleg zoals pindakaas, kokosboter of chocopasta is uitsluitend mogelijk met de stop.
- De mixer kan mayonaise niet maken.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen vóór het mixen met voldoende vloeistof mengen of volledig in vloeistof oplossen. Poedervormige levensmiddelen zijn bijv. poedersuiker, cacaopoeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.
- Nooit ingrediënten zonder vloeistof mixen.
- Als de ingrediënten in de mengbeker niet draaien en juist mengen, de stopper gebruiken om de ingrediënten naar onderen te drukken.
- De ingrediënten in volgende volgorde erin doen: vloeistoffen, droge producten, vers fruit en verse groente, bladgroente, bevroren fruit en groente, ijs.
- Bevroren fruit en groente met verse ingrediënten mengen.
- Als alleen bevroren ingrediënten worden gemixt, in het totaal een liter vulhoeveelheid niet overschrijden.
- De ingrediënten vóór het mixen in ca. 2 cm grote blokjes snijden.

## Storingen verhelpen

### Apparaat werkt niet.

Mengbeker is niet correct geplaatst of niet correct gesloten.

1. Plaats de mengbeker op het basisapparaat en draai deze rechtsom totdat deze vastklikt.
  2. Plaats het deksel op de mengbeker en draai deze rechtsom totdat het vastklikt.
- ✓ Als het deksel volledig en correct is gesloten, verschijnt in de vergrendelingsindicatie een groen veld.

**nl** Storingen verhelpen

### **Apparaat bromt.**

Mes is geblokkeerd of loopt zeer zwaar.

- ▶ Verwijder de blokkering.

### **Vloeistof komt aan het mesinzetstuk naar buiten.**

Afdichting tussen mengbeker en mesinzetstuk ontbreekt.

- ▶ Plaats de afdichting aan het EasyKlick mesinzetstuk.
- ✓ De afdichting zit in de groef.
- ✓ De afdichtlippen wijzen richting mengbeker.
- ✓ Het gladde afdichtvlak ligt tegen het EasyKlick mesinzetstuk.

## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS6.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer.
- ▶ Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- ▶ Stik aldrig fingrene ind i det påsatte tilbehør.
- ▶ Påfyld maksimalt 1000 ml varme eller skummende fødevarer.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ Personer må ikke læne sig ind over apparatet.
- ▶ Vær forsigtig, når der fyldes varme væsker i blenderen, da der kan komme varm damp ud.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Stik ikke genstande ned i blenderbægeret, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér blenderbægeret for fremmedlegemer før anvendelse.

## Bestanddele

→ Fig. **1**

- |          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| <b>1</b> | EasyKlick knivindsats med pakning |
| <b>2</b> | Blenderbæger                      |
| <b>3</b> | Låg med påfyldningsåbning         |
| <b>4</b> | Målebæger                         |

**5** Stopper

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Sæt blenderbægeret på  , og drej det fast  .
	Positionsmarkeringer
	Lukke låseanordning.
	Åbne låseanordning.

## Betjening

### Samling og påsætning af blenderpåsats

→ Fig. **2** - **8**

## Forarbejdning af fødevarer med blenderpåsatsen

### Bemærk

Blenderpåsatsen er egnet til følgende anvendelser:

- Blending og purering af fødevarer, f.eks. frugt, grønt, supper
- Tilberedning af blandede drikke og smoothies
- Tilberedning af pandekagedeje, smørrepålæg, saucer, sorbeter og iscreme
- Hakning af isterninger

**Tip** Anvend momentfunktionen til kun at blende ingredienser kortvarigt eller med mellemrum.

→ Fig. 9 - 19

## Tømning og adskillelse af blenderpåsats

→ Fig. 20 - 25

### Tips

- Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.
- Kom en smule sæbevand til forrengøring i blenderbægeret, og tænd for apparatet i nogle sekunder.

## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 26

## Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdsiderne i tabellen.

→ Fig. 27

- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 70 °C, i blenderglasset.

### Bemærk

Anbefalinger og begrænsninger for forarbejdningen:

- Ingredienser som mandler, løg, persille eller kød må ikke hakkes.
- Det er kun muligt at tilberede smørrepålæg, som jordnøddesmør eller nøddepålæg ved hjælp af nedstopperen.

- Mixeren kan ikke bruges til fremstilling af mayonnaise.
- Blend faste madvarer med tilstrækkelig meget væske.
- Bland madvarer i pulverform med tilstrækkelig meget væske, eller opløs dem fuldstændigt i væske. Madvarer i pulverform er f.eks. flormelis, kakaopulver, ristede sojabønner, mel, proteinpulver.
- Blend aldrig ingredienser uden væske.
- Anvend stopperen til at trykke ingredienserne ned, hvis ingredienserne ikke drejer med og blandes ordentligt i blenderbægeret.
- Ifyld ingredienserne i følgende rækkefølge: Væsker, tørre produkter, frisk frugt og grønt, bladgrønt, frossen frugt og grønt, is.
- Bland frossen frugt og grønt med friske ingredienser.
- Hvis der kun blendes frosne ingredienser, må en fyldningsmængde på i alt en liter ikke overskrides.
- Skær ingredienserne i ca. 2 cm store tern, før de blendes.

## Afhjælpning af fejl

### Apparatet virker ikke.

Blenderbægeret er ikke sat korrekt på eller er ikke lukket korrekt.

1. Sæt blenderbægeret på motorenheden, og drej det i retning med uret, indtil det falder i hak.
  2. Sæt låget på blenderbægeret, og drej det i retning med uret, indtil det falder i hak.
- ✓ Når låget er lukket helt og korrekt, vises et grønt felt i låseindikatoren.

### Apparatet brummer.

Kniven er blokeret eller er svært bevægelig.

- ▶ Fjern blokeringen.



**Der løber væske ud ved knivindsatsen.**

Pakning mellem blenderglas og EasyKlick knivindsats mangler.

- ▶ Sæt pakningen på EasyKlick knivindsatsen.
- ✓ Pakningen er placeret i en not.
- ✓ Tætningslæberne vender i retning af blenderbægeret.
- ✓ Den glatte tætningsflade ligger an mod EasyKlick knivindsatsen.

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS6.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfast matvarer.
- ▶ Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- ▶ Grip aldri inn i påsatt tilbehør.
- ▶ Fyll på maks. 1000 ml varme eller skummende matvarer.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ Bøy deg ikke over apparatet.
- ▶ Vær forsiktig når du fyller varme væsker på blenderen, da det kan slippes ut damp.

## Unngå materielle skader







- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i miksebegeret.
- ▶ Kontroller miksebegeret med tanke på uvedkommende gjenstander før bruk.

## Komponenter

→ Fig. **1**

<b>1</b>	EasyKlick-knivinnsetts med pakning
<b>2</b>	Miksebeger
<b>3</b>	Lokk med påfyllingsåpning
<b>4</b>	Målebeger
<b>5</b>	Støter

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Sette miksebegeret på  og skru det fast 
	Posisjonsmarkeringer
	Lukk låsen.
	Åpne låsen.

## Betjening

### Sette sammen og sette på mikserpåsats

→ Fig. **2** - **8**

## Bearbeide matvarer med mikserpåsatsen

### Merk

Mikserpåsatsen er egnet for følgende bruk:

- Miksing og mosing av matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker, supper
- Tilberedning av miksed drikker og smoothies
- Tilberedning av pannekakerøre, pålegg, sauser, sorbeter og iskrem
- Knusing av isbiter

**Tips:** Bruk momentkoblingen for kun å mikse ingrediensene kort eller i intervaller.

→ Fig. **9** - **19**

## Tømme og ta fra hverandre mikserpåsatsen

→ Fig. **20** - **25**

### Tips

- Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.
- Fyll litt såpevann på miksebegeret for å forrengjøre det og slå apparatet på i noen sekunder.

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **26**

## Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **27**

- ▶ Varme matvarer på over 70 °C må ikke tilberedes i miksebegeret.

### Merk

Anbefalinger og begrensninger for tilberedning:

- Ingredienser som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Tilberedning av pålegg som peanøttsmør, kokossmør eller nøttepålegg er kun mulig med støteren.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage majones.
- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.

- Matvarer i pulverform må blandes med tilstrekkelig væske før miksing eller løses helt opp i væske. Matvarer i pulverform er f.eks. melis, kakaopulver, ristede soyabønner, mel og proteinpulver.
- Miks aldri ingredienser uten væske.
- Hvis ingrediensene i miksebegeret ikke roterer og blander seg som de skal, må du bruke støteren for å trykke ingrediensene ned.
- Fyll ingrediensene på i følgende rekkefølge: Væsker, tørre produkter, fersk frukt og grønnsaker, blad-grønnsaker, frossen frukt og grønnsaker, iskrem.
- Frossen frukt og grønnsaker mikses med ferske ingredienser.
- Dersom kun frosne ingredienser mikses, må den totale fyllmengden ikke overskride en liter.
- Kutt ingrediensene i ca. 2 cm store terninger før miksing.

## Utbedring av feil

### Apparatet virker ikke.

Miksebegeret er ikke satt korrekt på eller ikke lukket korrekt.

1. Sett miksebegeret på grunnapparatet og skru det med urviseren til det går i lås.
  2. Sett lokket på miksebegeret og skru det med urviseren til det går i inngrep.
- ✓ Når lokket er lukket fullstendig og korrekt, vises et grønt felt i låsedisplayet.

### Apparatet lager brummelyder.

Kniven er blokkert eller går tungt.

- ▶ Fjern blokkeringen.

### Det lekker ut væske fra knivnnsatsen.

Pakningen mellom miksebegeret og knivnnsatsen mangler.

- ▶ Sett inn pakningen på EasyKlick knivnnsats.
- ✓ Pakningen sitter i sporet.
- ✓ Tetningsleppene peker i retning av miksebegeret.
- ✓ Den glatte pakningsflaten ligger på EasyKlick knivnnsats.

## Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS6.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror.
- ▶ Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.
- ▶ Ta aldrig i påsatta tillbehör.
- ▶ Fyll på högst 1000 ml varma eller skummande matvaror.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Luta dig inte över enheten.
- ▶ Var försiktig när du fyller på varma vätskor i stavmixern eftersom het ånga kan strömma ut.

## Undvika saksador

- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Stick aldrig ned föremål, t.ex. slevar, i mixerbägaren.
- ▶ Kontrollera att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren innan du använder den.







## Beståndsdelar

→ Fig. **1**

- |          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| <b>1</b> | EasyKlick-knivinsats med tätning |
| <b>2</b> | Mixerbägare                      |
| <b>3</b> | Lock med påfyllningshåll         |
| <b>4</b> | Mätbägare                        |

**5** Påmatare

## Symboler

Symbol	Beskrivning
	Sätt på mixerbägaren  och vrid fast den 
	Positionsmarkeringar
	Lås spärren.
	Öppna spärren.

## Användning

### Hopmontering och påsättning av mixertillsatsen

→ Fig. **2** - **8**

## Bearbetning av matvaror med mixer-tillsatsen

### Notera

Mixertillsatsen lämpar sig för följande tillämpningar:

- Mixer och purée av matvaror, t.ex. frukt, grönsaker, soppor, grönsaker, soppor
- Tillagning av mixade drycker och smoothies
- Tillagning av pannkakssmet, pålägg, såser, sorbeter och glass
- Delning av istärningar

**Tips!** Använd momentkopplingen för att mixa ingredienser kortvarigt eller med mellanrum.

→ Fig. **9** - **19**

## Tömning och isärtagning av mixertillsatsen

→ Fig. **20** - **25**

### Tips!

- Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.
- Håll litet diskvatten i mixerbägare som fördisk och kör apparaten under några sekunder.

## Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **26**

## Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. **27**

- ▶ Bearbeta inga heta livsmedel över 70°C i mixerbägaren.

### Notera

Rekommendationer och begränsningar för bearbetningen:

- Finfördela inte ingredienser som mandlar, lök, persilja och kött.
- Det går inte att mixa pålägg som jordnöts-, kokosnötsmör eller nötkräm utan påtryckare.
- Mixern kan inte göra majonäs.

- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt mängd vätska före mixning eller lös upp helt i vätska. Pulverlivsmedel är t.ex. strösocker, kakaopulver, rostade sojaböner, mjöl, proteinpulver.
- Mixa aldrig ingredienser utan vätska.
- Om det inte går att vrida runt ingredienserna i mixbägaren och blanda dem rätt kan du använda påmataren för att trycka ned ingredienserna.
- Tillsätt ingredienserna i den här ordningsföljden: vätska, torrprodukter, färsk frukt och grönsaker, bladgrönsaker, fryst frukt och grönsaker, is.
- Blanda fryst frukt och frysta grönsaker med färska ingredienser.
- Om du bara ska mixa frysta ingredienser bör den sammanlagda volymen inte vara större än en liter.
- Skär före mixningen ingredienserna i cirka 2 cm stora bitar.

## Avhjälpning av fel

### Apparaten fungerar inte.

Mixbägaren är inte rätt påsatt eller inte rätt tillsluten.

1. Sätt mixerbägaren på motordelen och vrid medurs tills den snäpper fast.
  2. Sätt på locket på mixbägaren och vrid det medurs tills det snäpper fast.
- ✓ Om locket är fullständigt och rätt stängt visas ett grönt fält på låsdisplayen.

### Enheten brummar.

Kniven är blockerad eller trög.

- ▶ Ta bort blockeringen.

### Det tränger ut vätska vid knivinsatsen.

Tätningen mellan mixerbägare och knivinsats saknas.

- ▶ Sätt i tätningen vid EasyKlick-knivinsatsen.
- ✓ Tätningen sitter i spåret.
- ✓ Tätningssläpparna pekar åt mixerbägaren.

**sv** Avhjälpning av fel

- ✓ Den glatta tätningsytan ligger an mot EasyKlick-knivinsatsen.

## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS6 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- nestemäisten ja puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin.
- ▶ Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.
- ▶ Älä koske paikoillaan olevan varusteen sisälle.
- ▶ Täytä laitteeseen enintään 1000 ml kuumaa tai kuohuvaa elintarviketta.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Älä kumarru laitteen yläpuolelle.
- ▶ Ole varovainen, kun lisäät kuumia nesteitä tehosekoittimeen, sillä laitteesta saattaa tulla kuumaa höyryä.

## Esinevahinkojen välttäminen

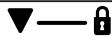





- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä työnnä sekoituskulhoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä esineitä.

## Osat

→ Kuva **1**

- |          |                               |
|----------|-------------------------------|
| <b>1</b> | EasyKlick-teräosa ja tiiviste |
| <b>2</b> | Sekoituskulho                 |
| <b>3</b> | Kansi ja täyttöaukko          |
| <b>4</b> | Mitta-astia                   |
| <b>5</b> | Syöttöpainin                  |

## Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Aseta sekoituskulho paikoilleen  ja kierrä se kiinni 
	Kohdistusmerkinnät
	Lukitseminen.
	Lukituksen avaaminen.

## Käyttö

### Tehosekoittimen kokoaminen ja asettaminen paikalleen

→ Kuva **2** - **8**

## Elintarvikkeiden käsittely tehosekoittimessa

### Huomautus

Tehosekoitin soveltuu seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- Keitettyjen elintarvikkeiden, esim. hedelmien, kasvien ja keittojen sekoittaminen ja soseuttaminen
- Juomasekoitusten ja smoothien valmistelu
- Pannukakkutaikainoiden, levitteiden, kastikkeiden, sorbettien ja jäätelöiden valmistelu
- Jääpalojen hienontaminen

**Ohje:** Käytä pitoasentoa sekoittaaksesi aineksia vain hetken kerrallaan tai jaksottain.

→ Kuva 9 - 19

## Tehosekoittimen tyhjentäminen ja purkaminen

→ Kuva 20 - 25

### Ohjeet

- Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.
- Esipuhdista sekoituskulho täyttämällä sen sisään hieman astianpesuaineliuosta ja kytkemällä laite päälle muutamaksi sekunniksi.

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva 26

## Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 27

- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 70 °C, sekoituskannussa.

### Huomautus

Suosituksat ja käytön rajoitukset:

- Älä hienonna aineksia kuten manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.

- Levitteiden kuten maapähkinävoin, kookospähkinävoin tai pähkinälevitteiden sekoittaminen on mahdollista vain syöttöpainimen avulla.
- Tehosekoittimella ei voi valmistaa majoneesia.
- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Sekoita jauhemuotoiset elintarvikkeet ennen tehosekoittimeen laittamista riittävään nestemäärään tai liuota ne kokonaan nesteeseen. Jauhemaisia elintarvikkeita ovat esim. tomusokeri, kaakaojauhe, paahdetut soijapavut, jauhot, valkuaisjauhe.
- Sekoita ainekset ilman nestettä.
- Jos sekoituskulhossa olevat ainekset eivät pyöri ja sekoitu kunnolla, työnnä ainekset alas syöttöpainimella.
- Kaada ainekset seuraavassa järjestyksessä: nesteet, kuivat tuotteet, tuoreet hedelmät ja vihannekset, lehtivihannekset, pakastetut hedelmät ja vihannekset, jää.
- Sekoita pakastetut hedelmät ja vihannekset tuoreisiin aineksiin.
- Jos sekoitat vain pakastettuja aineksia, älä ylitä yhden litran kokonaismäärää.
- Leikkaa ainekset 2 cm kuutioiksi ennen sekoittamista.

## Toimintahäiriöiden korjaaminen

### Laite ei toimi.

Tehosekoitin ei ole oikein paikoillaan ja suljettu.

1. Aseta sekoituskannu peruslaitteen päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
  2. Aseta sekoituskulhon kansi paikalleen ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
- ✓ Kun kansi on täysin ja oikein suljettu, lukon merkkivaloon tulee vihreä kenttä.

### Laite hurisee.

Terä on jumittunut tai raskasliikkeinen.

- ▶ Avaa jumittunut kohta.



**Nestettä valuu teräosasta.**

Sekoituskannun ja teräosan välinen tiiviste puuttuu.

- ▶ Aseta tiiviste EasyKlick-teräosaan.
- ✓ Tiiviste on urassa.
- ✓ Tiivistehuulet osoittavat sekoituskannun suuntaan.
- ✓ Sileä tiivistepinta on EasyKlick-teräosaa vasten.

## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
  - Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Utilizar el accesorio solo:
- con un robot de cocina de la serie MUMS6.
  - con piezas y accesorios originales.
  - para triturar, picar, mezclar, hacer puré y emulsionar líquidos o alimentos semiblandos.
- ▶ Tener cuidado con la hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.
  - ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
  - ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
  - ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
  - ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
  - ▶ No introducir nunca las manos en los accesorios montados.
  - ▶ Llenar como máximo 1000 ml de alimentos calientes o espumosos.
  - ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
  - ▶ No inclinarse sobre el aparato.
  - ▶ Tener cuidado al introducir líquidos calientes en la batidora, ya que podría salir vapor caliente.

### Evitar daños materiales

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- ▶ No introducir objetos en el vaso de la batidora, p. ej., cucharas.
- ▶ Antes de utilizar, comprobar que no haya objetos extraños en el vaso de la batidora.







### Componentes

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Cuchilla EasyKlick con junta
<b>2</b>	Vaso de la batidora

<b>3</b>	Tapa con boca de llenado
<b>4</b>	Vaso medidor
<b>5</b>	Empujador

### Símbolos

Símbolo	Descripción
	Montar el vaso de la batidora  y girarlo 
	Marcas de posición
	Cerrar el cierre.
	Abrir el cierre.

## Manejo

### Montaje y colocación de la batidora

→ Fig. 2 - 8

### Procesar los alimentos con la batidora

#### Nota

La batidora es adecuada para las siguientes aplicaciones:

- Mezclar y triturar alimentos, p. ej., frutas, verduras, sopas
- Preparar batidos y smoothies
- Preparar masa para tortitas, cremas para untar, salsas, sorbetes y helado
- Picar cubitos de hielo

**Consejo:** Utilice la conmutación de par para mezclar los ingredientes solo brevemente o en intervalos.

→ Fig. 9 - 19

### Vaciado y desmontaje de la batidora

→ Fig. 20 - 25

#### Consejos

- Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas, a fin de evitar que restos se sequen en la superficie.
- Para limpiarlos previamente, introducir un tanto de agua con un poco de jabón en el vaso de la batidora y encender el aparato por unos segundos.

### Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 26

### Ejemplos prácticos

Tenga en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. 27

- ▶ No procesar alimentos calientes por encima de 70 ° C en el vaso de la batidora.

#### Nota

Recomendaciones y limitaciones de cara a la elaboración:

- no picar ingredientes como almendras, cebollas, perejil y carne.
- Mezclar alimentos untados (como mantequilla de cacahuete, manteca de cacao o crema de avellanas) solo es posible con el empujador.
- La batidora no puede preparar mayonesa.
- Mezclar los alimentos sólidos con suficiente líquido.
- Mezclar los alimentos en polvo con suficiente líquido antes de mezclarlos o disolverlos del todo en líquido. Por alimentos en polvo se entienden azúcar glas, cacao en polvo, habas de soja tostadas, harina o proteína en polvo, entre otros.
- No mezclar nunca ingredientes sin líquido.
- Si dentro del vaso de la batidora los ingredientes no giran y no se mezclan bien, utilizar el empujador para empujarlos hacia abajo.
- Echar los ingredientes en el siguiente orden: líquidos, productos secos, frutas y verduras frescas, verdura de hoja, frutas y verduras congeladas, hielo.
- Mezclar la fruta y verdura congelada con ingredientes frescos.
- Si solo se mezclan ingredientes congelados, no superar un litro de nivel de llenado.
- Antes de mezclar los ingredientes, cortarlos en dados de aprox. 2 cm.

### Solucionar pequeñas averías

#### El aparato no funciona.

El vaso de la batidora no se ha colocado o no se ha cerrado correctamente.

1. Colocar el vaso de la batidora sobre la base motriz y girarlo en sentido horario hasta que quede encajado.

**es** Solucionar pequeñas averías

2. Colocar la tapa sobre el vaso de la batidora y girarla en sentido horario hasta que quede encajada.
- ✓ Si la tapa está completamente y correctamente cerrada, en la indicación de bloqueo aparece un campo verde.

### **Aparato emite un zumbido.**

La cuchilla está bloqueado o se mueve con dificultad.

- ▶ Retirar el elemento de bloqueo.

### **Hay una fuga de líquido de la cuchilla.**

Falta la junta entre el vaso de la batidora y la cuchilla.

- ▶ Colocar la junta de la cuchilla EasyKlick.
- ✓ La junta se asienta en la ranura.
- ✓ Las trampillas estancas señalan en la dirección del vaso de la batidora.
- ✓ La superficie lisa de la junta está en contacto con la cuchilla EasyKlick.

## Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS6.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar, picar, misturar, fazer purés e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos.
- ▶ Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.
- ▶ Nunca toque no acessório colocado.
- ▶ Introduzir o máximo de 1000 ml de alimentos quentes ou que formem espuma.
- ▶ Processar alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Não se inclinar sobre o aparelho.
- ▶ Ter cuidado ao deitar líquidos quentes no triturador, pois pode sair vapor quente.

### Evitar danos materiais

- ▶ Não processar alimentos que contêm componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▶ Não introduza objetos no copo misturador, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Antes da utilização, verifique o copo misturador quanto a corpos estranhos.

### Componentes

→ Fig. **1**

- |          |   |
|----------|---|
| <b>1</b> | Adaptador da lâmina EasyKlick com vedante |
| <b>2</b> | Copo misturador                           |

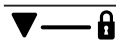

<b>3</b>	Tampa com abertura de enchimento
----------	----------------------------------

<b>4</b>	Copo medidor
----------	--------------

<b>5</b>	Calcador
----------	----------

### Símbolos

Símbolo	Descrição
---------	-----------

	Coloque o copo misturador e rode firmemente 
---	---

	Marcações de posição
---	----------------------

	Fechar o bloqueio.
---	--------------------

	Abrir o bloqueio.
---	-------------------

## Operação

### Montar e aplicar o misturador

→ Fig. 2 - 8

### Processar alimentos com o misturador

#### Nota

O misturador é adequado para as seguintes utilizações:

- Misturar e reduzir a puré alimentos, p. ex. fruta, legumes, sopas
- Preparar batidos e smoothies
- Preparar massas de panquecas, patês, molhos, gelados de fruta e sorvetes
- Triturar cubos de gelo

**Dica:** Use a ligação instantânea, para misturar os ingredientes apenas brevemente ou em intervalos.

→ Fig. 9 - 19

### Esvaziar e desmontar o misturador

→ Fig. 20 - 25

#### Dicas

- Limpe imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.
- Para a pré-lavagem, deite um pouco de solução à base de detergente no copo misturador e ligue o aparelho por alguns segundos.

## Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 26

## Exemplos de utilização

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 27

- ▶ Não processar alimentos quentes acima dos 70 °C no copo misturador.

#### Nota

Recomendações e limitações ao processamento:

- Não triturar ingredientes como amêndoas, cebolas, salsa e carne.

- A mistura de cremes de barrar, tais como creme de manteiga de amendoim, manteiga de coco ou creme de noz só é possível com o calcador.
- O liquidificador não consegue produzir maionese.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de líquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de líquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeiteiro, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.
- Nunca misturar ingredientes sem líquido.
- Se os ingredientes no copo misturador não rodarem ou não se misturarem, usar o calcador para empurrar os ingredientes para baixo.
- Encher os ingredientes pela seguinte ordem: líquidos, fruta e legumes frescos, verduras, fruta e legumes congelados, gelo.
- Misturar fruta e legumes congelados com ingredientes frescos.
- Quando só são misturados ingredientes congelados, não exceder no total um litro de capacidade.
- Cortar os ingredientes em cubos de aprox. 2 cm de tamanho antes de misturar.

## Eliminar falhas

### O aparelho não funciona.

O copo misturador não está bem colocado ou fechado.

1. Coloque o copo misturador no aparelho base e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até engatar.
  2. Coloque a tampa no copo misturador e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até engatar.
- ✓ Quando a tampa está total e corretamente fechada, surge na indicação de bloqueio um campo verde.

**O aparelho zumbe.**

A lâmina está bloqueada ou movimenta-se com dificuldade.

- ▶ Remova o bloqueio.

**Sai líquido no adaptador da lâmina.**

Falta o vedante entre o copo misturador e o adaptador da lâmina.

- ▶ Coloque o vedante no adaptador da lâmina EasyKlick.
- ✓ O vedante assenta na ranhura.
- ✓ Os lábios de vedação apontam em direção ao copo misturador.
- ✓ A superfície de vedação lisa está encostada no adaptador da lâmina EasyKlick.

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
  - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS6.
  - Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
  - Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.
  - ▶ Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
  - ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
  - ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
  - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
  - ▶ Μην πιάνετε ποτέ μέσα στο τοποθετημένο εξάρτημα.
  - ▶ Προσθέτετε το μέγιστο 1000 ml καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα.
  - ▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
  - ▶ Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή.
  - ▶ Προσοχή κατά την πλήρωση καυτών υγρών στο επιτραπέζιο μίξερ, επειδή μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο, π.χ. κουτάλα, μέσα στο δοχείο ανάμειξης.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το δοχείο ανάμειξης για τυχόν ξένα σώματα.

## Συστατικά μέρη

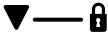





→ Εικ. **1**

- |          |   |
|----------|---|
| <b>1</b> | Ένθετο μαχαιριού EasyKlick με στεγανοποίηση |
| <b>2</b> | Ποτήρι μίξερ                                |
| <b>3</b> | Καπάκι με στόμιο πλήρωσης                   |
| <b>4</b> | Κύπελλο μέτρησης                            |

**5** Εξάρτημα ώθησης

## Σύμβολα

### Σύμβολο Περιγραφή

- |   |   |
|---|---|
|  | Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης  και σφίξτε το  |
|  | Μαρκαρίσματα θέσης  |
|  | Κλείσιμο της ασφάλισης.   |
|  | Άνοιγμα της ασφάλισης.  |

## Χειρισμός

### Συναρμολόγηση και στερέωση του επιθέματος μίξερ

→ Εικ. **2** - **8**



## Επεξεργασία τροφίμων με το επίθεμα μίξερ

### Σημείωση

Το επίθεμα μίξερ είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Ανάμειξη και πολτοποίηση τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά, σουπές
- Παρασκευή κοκτέιλ και σμούθι
- Παρασκευή ζήμης για κρέπες, αλειμμάτων, σαλτσών, σορμπέ και παγωτού
- Θρυμματισμός παγοκύβων

**Συμβουλή:** Χρησιμοποιήστε τη στιγμιαία λειτουργία, για να αναμείξετε τα υλικά μόνο σύντομα ή διακοπτόμενα.

→ *Εικ.* **9** - **19**

## Άδειασμα του επιθέματος μίξερ και αποσυναρμολόγηση

→ *Εικ.* **20** - **25**

### Συμβουλές

- Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.
- Γεμίστε για τον προκαθαρισμό λίγο διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων στο δοχείο ανάμειξης και ενεργοποιήστε τη συσκευή για λίγα δευτερόλεπτα.

## Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **26**

## Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ.* **27**

- ▶ Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 70 °C στο δοχείο ανάμειξης.

### Σημείωση

Συστάσεις και περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Μην τεμαχίζετε υλικά όπως αμύγδαλα, κρεμμύδια, μαϊντανό και κρέας.

- Η ανάμειξη αλειμμάτων όπως φυτικό-βούτυρο, βούτυρο καρύδας ή βούτυρο καρυδιού είναι δυνατή μόνο με το εξάρτημα ώθησης.
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει μαγιονέζα.
- Αναμειγνύετε τα στερεά τρόφιμα με επαρκή ποσότητα υγρού.
- Αναμειγνύετε τα τρόφιμα υπό μορφή σκόνης πριν την ανάμειξη με επαρκή ποσότητα υγρού ή διαλύστε τα εντελώς σε υγρό. Τρόφιμα υπό μορφή σκόνης είναι π.χ. ζάχαρη άχνη, σκόνη κακάο, αλεσμένη καβουρδισμένη σόγια, αλεύρι, σκόνη πρωτεΐνης.
- Ποτέ μην ανακατεύετε υλικά χωρίς υγρό.
- Εάν τα συστατικά στο δοχείο ανάμειξης δεν περιστρέφονται και δεν αναμειγνύονται σωστά, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης για να σπρώξετε τα υλικά προς τα κάτω.
- Προσθέστε τα υλικά με την ακόλουθη σειρά: Υγρά, ξηρά προϊόντα, φρέσκα φρούτα και λαχανικά, φυλλώδη λαχανικά, κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά, πάχος.
- Αναμείξτε κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά με φρέσκα υλικά.
- Εάν αναμειγνύετε μόνο κατεψυγμένα υλικά, μην υπερβαίνετε τη συνολική ποσότητα πλήρωσης του ενός λίτρου.
- Πριν την ανάμειξη, κόψτε τα υλικά σε κύβους μεγέθους περίπου 2 cm.

## Αποκατάσταση βλαβών

### Η συσκευή δε λειτουργεί.

Το δοχείο ανάμειξης δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν έχει κλείσει σωστά.

1. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης πάνω στη βασική συσκευή και στρέψτε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.

**el** Αποκατάσταση βλαβών

2. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο ανάμειξης και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
- ✓ Όταν το καπάκι κλείσει εντελώς και σωστά, στην ένδειξη κλειδώματος εμφανίζεται ένα πράσινο πεδίο.

### **Η συσκευή "βουίζει".**

Το μαχαίρι είναι μπλοκαρισμένο ή κινείται δύσκολα.

- ▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή.

### **Εξέρχεται υγρό στο ένθετο μαχαιριού.**

Η στεγανοποίηση μεταξύ του δοχείου ανάμειξης και του ένθετου μαχαιριού λείπει.

- ▶ Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση στο ένθετο μαχαιριού EasyKlick.
- ✓ Η στεγανοποίηση είναι τοποθετημένη στο αυλάκι.
- ✓ Τα χείλη στεγανοποίησης δείχνουν προς την κατεύθυνση του δοχείου ανάμειξης.
- ✓ Η λεία επιφάνεια στεγανοποίησης ακουμπά στο ένθετο μαχαιριού EasyKlick.

## Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
  - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- MUMS6 serisi bir mutfak robotu ile.
  - orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
  - Sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek için.
  - ▶ Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
  - ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
  - ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
  - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
  - ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.
  - ▶ Takılı olan aksesuarın içine asla elinizi sokmayın.
  - ▶ En fazla 1000 ml sıcak veya köpüren besinler doldurun.
  - ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
  - ▶ Cihazın üstüne doğru eğilmeyiniz.
  - ▶ Miksere sıcak sıvılar doldururken dikkatli olun, dışarı sıcak buhar çıkabilir.

## Maddi hasarların önlenmesi






- ▶ Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Karıştırma kabına herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce karıştırma kabında yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.

## Yapı parçaları

→ Şek. **1**

- |          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| <b>1</b> | Contalı EasyKlick bıçak ünitesi |
| <b>2</b> | Karıştırma kabı                 |
| <b>3</b> | Dolum delikli kapak             |
| <b>4</b> | Ölçme kabı                      |
| <b>5</b> | Tıkaç                           |

## Semboller

Sembol	Açıklama
	Karıştırma kabını yerleştirin ve çevirerek sıkın 
	Pozisyon işaretleri
	Kilidi kapatınız.
	Kilidi açınız.

## Kullanım

### Mikser üst parçasını birleştirme ve yerleştirme

→ Şek. **2 - 8**

tr Temizliğe genel bakış

## Yiyecekleri mikser üst parçası ile işleme

### Not

Mikser üst parçası aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

- Yiyecekleri karıştırma ve püre haline getirme, örn. meyve, sebze, çorba
- Karışık içecekler ve Smoothie'ler hazırlama
- Krep hamurları, ezmeler, soslar, şerbetler ve dondurmalar hazırlama
- Buz küplerini parçalama

**İpucu:** Anlık çalıştırma kademesini sadece malzemeleri kısa süre için veya aralıklı olarak karıştırmak için kullanınız.

→ Şek. 9 - 19

## Mikser üst parçasını boşaltma ve parçalarını sökme

→ Şek. 20 - 25

### İpuçları

- Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyin.
- Ön temizlik için karıştırma kabına biraz deterjanlı su doldurun ve cihazı birkaç saniye çalıştırın.

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 26

## Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şek. 27

- ▶ 70°C üzerindeki sıcak besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.

### Not

İşleme için tavsiyeler ve kısıtlamalar:

- Badem, soğan, maydonoz ve et gibi malzemeleri parçalamayınız.
- Fıstık ezmesi, hindistan cevizi yağı veya fındık ezmesi gibi ezmelerin karışımı sadece tıkaç ile mümkündür.
- Mikser, mayonez üretmiyor.
- Sert besinleri yeterince sıvıyla karıştırınız.

- Toz biçimindeki besinleri karıştırma işleminden önce yeterince sıvıyla karıştırınız veya sıvı içinde tamamen çözünüz. Toz besinler örneğin toz şeker, kakao tozu, kavrulmuş soya fasulyesi, un, protein tozu vb.'dir.
- Malzemeleri kesinlikle sıvı olmadan karıştırmayınız.
- Karıştırma kabındaki malzemeler dönmüyorsa ve doğru şekilde karışmıyorsa, tıkaçı kullanarak malzemeleri bastırınız.
- Yiyecekleri şu sırayla doldurunuz: Sıvılar, kuru ürünler, taze meyve ve sebzeler, yapraklı sebzeler, dondurulmuş meyve ve sebzeler, buz.
- Dondurulmuş meyve ve sebzeleri taze malzemelerle karıştırınız.
- Sadece donmuş malzemeleri karıştırırsanız, toplamda bir litrelik dolun miktarını aşmayınız.
- Malzemeleri karıştırmadan önce yaklaşık 2 cm'lik küpler halinde kesiniz.

## Arızaları giderme

### Cihaz çalışmıyor.

Karıştırma kabı doğru şekilde yerleştirilmemiş veya doğru şekilde kapatılmamış.

1. Karıştırma kabını ana cihaz üzerine yerleştiriniz ve yerine oturana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
  2. Kapağı karıştırma kabının üzerine yerleştiriniz ve yerine oturana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
- ✓ Kapak doğru bir şekilde ve tamamen kapatıldığında, kilitleme göstergesinde yeşil bir kutu görünür.

### Cihazdan vızıltılar geliyor.

Bıçak bloke olmuş veya zor hareket ediyor.

- ▶ Blokajı kaldırın.

### Bıçak ünitesinden sıvı sızıyor.

Karıştırma kabı ile bıçak ünitesi arasındaki conta yok.

- ▶ Contayı EasyKlick bıçak ünitesine takınız.

- ✓ Conta olmaktadır.
- ✓ Conta ağız karıştırma kabı yönünü işaret eder.
- ✓ Düz conta ağız EasyKlick bıçak ünitesindedir.

## **Bezpieczeństwo**

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego. Przystawek wolno używać tylko:
  - razem z robotem kuchennym z serii MUMS6.
  - z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
  - do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych.
- ▶ Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.
- ▶ Nigdy nie wkładać palców do założonej przystawki.
- ▶ Wlewać do przystawki maksymalnie 1000 ml gorących lub pieniących się artykułów.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Nie pochylać się nad urządzeniem.
- ▶ Podczas napełniania miksera gorącymi płynami należy zachować ostrożność, ponieważ może z niego nagle ujść gorąca para.

## **Zapobieganie szkodom materialnym**

- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▶ Nie wkładać do pojemnika miksera żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▶ Przed użyciem miksera sprawdzić, czy nie ma w nim obcych przedmiotów.






## **Części składowe**

→ Rys. **1**

- |          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| <b>1</b> | Wkładka tnąca EasyKlick z uszczelką |
|----------|-------------------------------------|

<b>2</b>	Pojemnik miksera
<b>3</b>	Pokrywa z otworem do napełniania
<b>4</b>	Miarka
<b>5</b>	Popychacz

## **Symbole**

Symbol	Opis
▼ — 	Założyć pojemnik miksera i dokręcić 
 ▼	Oznaczenia pozycji
 >	Zamknąć blokadę.
< 	Otworzyć blokadę.

## Obsługa

### Złożenie i zamocowanie miksera

→ Rys. 2 - 8

### Przetwarzanie produktów przy użyciu miksera

#### Uwaga

Mikser jest przystosowany do następujących zastosowań:

- Miksowanie produktów spożywczych, np. owoców, warzyw, zup, na puree
- Przygotowywanie napojów mieszanych i smoothie
- Przygotowywanie ciasta na naleśniki, past do smarowania, sosów, sorbetów i lodów
- Rozdrabnianie kostek lodu

**Wskazówka:** Chwilowe włączanie służy tylko do krótkiego mieszania składników lub w odstępach czasu.

→ Rys. 9 - 19

### Opróżnienie i zdemontowanie miksera

→ Rys. 20 - 25

#### Wskazówki

- Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania pozostałości składników.
- Aby wstępnie oczyścić mikser, należy wlać do pojemnika niewielką ilość wody z płynem do mycia naczyń i na kilka sekund włączyć urządzenie.

### Przebieg procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 26

### Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 27

- ▶ Nie przetwarzać w dzbanku miksera gorących produktów spożywczych, których temperatura przekracza 70°C.

#### Uwaga

Zalecenia i ograniczenia przetwarzania:

- Nie rozdrabniać takich składników jak migdały, cebula, natka pietruszki lub mięso.
- Miksowanie past takich jak masło z orzeszków ziemnych, masło z orzechów kokosowych czy pasty z orzechów jest możliwe jedynie przy użyciu zatyczki.
- Mikser nie nadaje się do produkcji majonezu.
- Produkty spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.
- Przed miksovaniem wymieszać produkty spożywcze w proszku z wystarczającą ilością płynu lub całkowicie rozpuścić się w płynie. Produkty w proszku to np. cukier puder, kakao w proszku, prażona soja, mąka, białko w proszku.
- Nigdy nie mieszać składników bez płynu.
- Jeśli składniki w pojemniku miksera nie obracają się i nie mieszają prawidłowo, użyć popychacza, aby je docisnąć.
- Składniki dodawać w następującej kolejności: płyny, produkty suche, świeże owoce i warzywa, warzywa liściaste, mrożone owoce i warzywa, lód.
- Mieszać mrożone owoce i warzywa ze świeżymi składnikami.
- Jeśli mieszane są tylko mrożone składniki, nie należy przekraczać całkowitej pojemności jednego litra.
- Przed zmieszaniem pokroić składniki w kostkę ok. 2 cm.

### Usuwanie usterek

#### Urządzenie nie działa.

Pojemnik miksera nie jest poprawnie założony lub zamknięty.

1. Umieścić pojemnik miksera na korpusie urządzenia i obrócić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby się zatrzasnął.

**pl** Usuwanie usterek

2. Umieścić pokrywę na pojemniku miksera i obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby się zatrzasnęła.
- ✓ Gdy pokrywa jest całkowicie i prawidłowo zamknięta, na wskaźniku blokady pojawia się zielone pole.

### **Urządzenie buczy.**

Nóż jest zablokowany lub porusza się z trudem.

- ▶ Usunąć blokadę.

### **Z nakładki tnącej wycieka płyn.**

Brakuje uszczelki między dzbankiem miksera a nakładką tnącą.

- ▶ Nałożyć uszczelkę na nakładkę tnącą EasyKlick.
- ✓ Uszczelka osadzona jest w rowku.
- ✓ Warga uszczelki skierowana jest w stronę dzbanka miksera.
- ✓ Gładka powierzchnia uszczelki przylega do nakładki tnącej.





## Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
  - Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUMS6.
  - з оригінальними частинами й приладдям.
  - для подрібнювання, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів.
  - ▶ Чистячи і спорожняючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
  - ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
  - ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
  - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
  - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.
  - ▶ Не просовуйте пальців у встановлене приладдя.
  - ▶ Кількість гарячих або пінистих продуктів не має перевищувати 1000 мл.
  - ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
  - ▶ Не нахилийтеся над приладом.
  - ▶ Потрібна обережність під час заливання гарячих рідин до стаціонарного блендера, зважаючи на можливість виділення гарячої пари.

## Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▶ Не встромляйте в чашу блендера жодних предметів, наприклад черпаків.
- ▶ Перед користуванням перевірте, чи немає в чаші блендера сторонніх предметів.



## Складники

→ Мал. **1**

<b>1</b>	Ріжуча вставка EasyKlick з ущільненням
<b>2</b>	Чаша блендера
<b>3</b>	Кришка з завантажувальним отвором
<b>4</b>	Мірна склянка
<b>5</b>	Штовхач

## Символи

Символ	Опис
	Установіть чашу блендера і прикрутіть її
	Позначення положення

Символ	Опис
	Закрийте фіксатор.
	Відкрийте фіксатор.

## Експлуатація

### Складання і надівання насадки-блендера

→ Мал. 2 - 8

### Обробка продуктів насадкою-блендером

#### Зауваження

Насадка-блендер придатна для таких цілей:

- Змішування продуктів і приготування пюре, напр., фрукти, овочі, супи
- Приготування змішаних напоїв і смузі
- Приготування тіста для млинців, бутербродних мас, соусів, сорбетів і морозива
- Подрібнення кубиків льоду

**Порада:** Використовуйте моментальне увімкнення, щоб інгредієнти змішувалися лише коротко і з інтервалами.

→ Мал. 9 - 19

### Спорожнення і розкладання насадки-блендера

→ Мал. 20 - 25

#### Поради

- Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.
- Для попереднього чищення налейте в чашу блендера трохи мийного розчину й увімкніть прилад на кілька секунд.

### Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як вказано в таблиці.

→ Мал. 26

### Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 27

- ▶ Не оброблюйте гарячі продукти з температурою понад 70 °C у чаші блендера.

#### Зауваження

Рекомендації та обмеження щодо обробки:

- Не подрібнюйте такі інгредієнти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- Змішування спредів, таких як арахісове масло, кокосове масло або горіхові спреди, можливе лише зі штовхачем.
- Блендер не може робити майонез.
- Змішайте тверді інгредієнти з достатньою кількістю рідини.
- Перш ніж змішати порошкоподібні інгредієнти, змішайте їх з достатньою кількістю рідини або повністю розчиніть в рідині. До порошкоподібних продуктів належать, наприклад, цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.
- Ніколи не додавайте інгредієнти без рідини.
- Якщо інгредієнти не обертаються у чаші блендера і не змішуються як слід, застосуйте штовхач, щоб притиснути інгредієнти донизу.
- Додавайте інгредієнти у наступній послідовності: рідини, сухі продукти, свіжі фрукти та овочі, листові овочі, заморожені фрукти і овочі, лід.
- Змішуйте заморожені фрукти і овочі зі свіжими інгредієнтами.
- Якщо змішуються лише заморожені інгредієнти, не перевищуйте загальної кількості один літр.
- Перед змішування наріжте інгредієнти кубиками завбільшки прибл. 2 см.

### Усунення несправностей

#### Прилад не працює.

Кришка не встановлена або не закрита як слід.

1. Встановіть чашу блендера на основний блок приладу та поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.

2. Встановіть кришку на чашу блендера та поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.
- ✓ Коли кришка буде повністю і правильно закрита, на індикаторі блокування з'являється зелене поле.

**Прилад гуде.**

Ніж заблокований або застряг.

- ▶ Усуньте блокування.

**Рідина витікає з ріжучої вставки.**

Ущільнення між чашею блендера та ріжучою вставкою відсутнє.

- ▶ Вставте ущільнення на ріжучу вставку EasyKlick.
- ✓ Ущільнення зафіксувалося у пазі.
- ✓ Ущільнювальні губки спрямовані до чаші блендера.
- ✓ Гладка ущільнювальна поверхня прилягає до ріжучої вставки EasyKlick.

## **Безопасность**

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS6;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- ▶ При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.
- ▶ Не просовывайте пальцы в установленные принадлежности.
- ▶ Количество горячих или пенистых продуктов не должно превышать 1000 мл.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ▶ Не наклоняйтесь над прибором.
- ▶ При заливании в блендер горячих жидкостей следует соблюдать осторожность, так как наружу может вырваться пар.

### **Предотвращение материально-го ущерба**

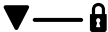




- ▶ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ▶ Не вставляйте в стакан блендера какие-либо предметы, например черпак.
- ▶ Прежде чем запускать прибор, проверьте, нет ли в стакане блендера посторонних предметов.


### **Составные части**

→ Рис. **1**

<b>2</b>	Стакан блендера
<b>3</b>	Крышка с загрузочным отверстием
<b>5</b>	Толкатель

### **Символы**

Символ	Описание
	Установите стакан блендера  и поверните до упора 
	Маркировка положений.
	Закрыть фиксатор.

Символ	Описание
	Открыть фиксатор.

## Эксплуатация

### Сборка и установка насадки-блендера

→ Рис. 2 - 8

### Переработка продуктов насадкой-блендером

#### Заметка

Насадка-блендер пригодна для следующих задач:

- смешивание и приготовление пюре и супов-пюре из продуктов, например, фруктов и овощей;
- приготовление коктейлей и смузи;
- приготовление теста для блинов, намазок, соусов, шербета и мороженого;
- дробление кубиков льда.

**Рекомендация:** Используйте моментальное включение только для кратковременного или интервального смешивания ингредиентов.

→ Рис. 9 - 19

### Опорожнение и разборка насадки-блендера

→ Рис. 20 - 25

#### Рекомендации

- Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.
- Для предварительной очистки налейте в стакан блендера немного мыльного раствора и включите прибор на несколько секунд.

### Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 26

## Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 27

- ▶ Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 70 °С в чаше блендера.

#### Заметка

Рекомендации и продукты, не подходящие для обработки:

- не измельчайте такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Приготовление спредов, таких как арахисовое масло, кокосовое масло или ореховые пасты, невозможно без толкателя.
- Блендер не предназначен для приготовления майонеза.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количество жидкости.
- Смешайте порошкообразные продукты с достаточным количеством жидкости или полностью растворите в жидкости. К порошкообразным продуктам относится, например, сахарная пудра, какао-порошок, жареные соевые бобы, мука, протеиновый порошок.
- Не смешивайте ингредиенты без жидкости.
- Если ингредиенты не возвращаются в чаше блендера и не перемешиваются, как следует, используйте толкатель для проталкивания ингредиентов вниз.
- Загружайте ингредиенты в следующей последовательности: жидкости, сухие продукты, свежие фрукты и овощи, листовые овощи, замороженные фрукты и овощи, лед.
- Не смешивайте замороженные фрукты и овощи со свежими ингредиентами.
- При смешивании замороженных ингредиентов не превышайте общий объем загрузки в один литр.
- Перед смешиванием нарежьте ингредиенты кубиками размером ок. 2 см.

## **Устранение неисправностей**

### **Прибор не работает.**

Стакан блендера установлен или закрыт неправильно.

1. Вставьте чашу блендера в блок двигателя и поверните по часовой стрелке до щелчка.
  2. Установите крышку на чашу блендера и поверните ее по часовой стрелке до щелчка.
- ✓ Когда крышка закрыта полностью и правильно, на индикаторе блокировки появляется зеленое поле.

### **Прибор издает гул.**

Нож заблокирован или его ход затруднен.

- ▶ Снимите блокировку.

### **Из ножевой вставки вытекает жидкость.**

Между чашей блендера и ножевой вставкой отсутствует уплотнитель.

- ▶ Установите уплотнитель на ножевой вставке EasyKlick.
- ✓ Уплотнитель располагается в пазу.
- ✓ Края уплотнителя обращены к чаше блендера.
- ✓ Гладкая поверхность уплотнителя располагается на ножевой вставке EasyKlick.

## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS6.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
- ◀ انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تركيب الملحقات أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تتركب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا في وضع الشغل المُخصَّص له.
- ◀ لا تمسك بالملحق المرگب أبدًا.
- ◀ عيِّ 1000 مل من المواد الغذائية الساخنة أو المكوّنة للرغوة.
- ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- ◀ لا تنحن على الجهاز.
- ◀ توخّ الحذر عند تعبئة سوائل ساخنة في العجانة، إذ قد يتسرّب بخار ساخن.

## تجنّب الأضرار المادية






- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّناتٍ صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- ◀ لا تدخل أعضاؤًا في وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص وعاء الخلاط للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

## الأجزاء

### الشكل 1

1	مجموعة السكين EasyKlick مع عنصر الإحكام
2	وعاء الخلاط
3	غطاء ذو فتحة تعبئة
4	كوب القياس
5	الكباس

## الرموز

الرمز	الشرح
	رگب وعاء الخلاط ▼ وأحكم ربطه 
	علامات تحديد الموضع
	غلق قفل التأمين.
	فتح قفل التأمين.

## الاستعمال

تجميع أجزاء تجهيزة الخلاط العلوية وتركيبها

الشكل 2 - 8

- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل. المواد الغذائية البودرة، مثل السكر المطحون، مسحوق الكاكاو، فول الصويا المحمص والدقيق ومسحوق البروتين.
- لا تلمس أبدًا مكوّنات دون سائل.
- عندما لا تدور المكوّنات وتختلط جيدًا في وعاء الخلاط، استخدم الكباس كي تضغط المكوّنات إلى الأسفل.
- عبئ المكوّنات بالترتيب التالي: السوائل، ثم المنتجات الجافة، ثم الفاكهة والخضراوات الطازجة، ثم الخضراوات الورقية، ثم الفاكهة والخضراوات المجمّدة، ثم الثلج.
- اخلط الفاكهة والخضراوات المجمّدة مع المكوّنات الطازجة.
- عندما لا تلمس إلا مكوّنات مجمّدة، لا تتجاوز كمية ملء قدرها لتزأ واحدًا في المجمل.
- قطع المكوّنات إلى مكعبات بحجم 2 سم تقريبًا قبل الخلط.

## التغلب على الاختلالات

### الجهاز لا يعمل.

وعاء الخلاط ليس مركّبًا بشكل صحيح أو مغلق بشكل غير صحيح.

1. ضع وعاء الخلاط على الجهاز الأساسي وأدره في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى يستقر في مكانه.

2. ضع الغطاء على وعاء الخلاط وأدره في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى يستقر في مكانه.

✓ عندما ينغلق الغطاء تمامًا وبصوّرٍ صحيحة، يظهر في بيان إحصاء الغلق مجال أخضر.

### الجهاز يصدر صوت طنين.

تعرضت السكين للإعاقة أو ثقيلة الحركة.

◀ أزل العائق.

### السائل يتسرب من مجموعة السكين.

عنصر الإحكام غير موجود بين وعاء الخلط ومجموعة السكين.

◀ قم بتركيب عنصر الإحكام بمجموعة السكين EasyKlick.

## معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزه الخلاط العلوية

### ملاحظة

تناسب تجهيزه الخلاط العلوية التطبيقات التالية:

- خلط المواد الغذائية وهرسها، مثل الفاكهة والخضراوات وأنواع المساء
  - إعداد المشروبات المخلوطة ومشروبات سموزي
  - إعداد عجائن الفطائر، والأطعمة القابلة للدهن، والصلصات، والأشربة، والمثلجات
  - تفتيت مكعبات الثلج
- نصيحة:** استخدم التشغيل اللحظي، كي تلمس المكوّنات فقط لوهلة قصيرة أو على فترات زمنية.

← الشكل 9 - 19

## تفريغ تجهيزه الخلاط العلوية وفك أجزائها

← الشكل 20 - 25

### نصائح

- نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.
- صبّ قليلاً من محلول صابوني من أجل التنظيف الأولي في وعاء الخلاط وسجّل الجهاز لوضع ثوان.

## نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 26

## أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 27

◀ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلاط.

### ملاحظة

- توصيات وقيود المعالجة:
- لا تقم بتقطيع مكونات، مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.
- خلط المواد الدهنية مثل زبدة الفول السوداني أو زبدة جوز الهند أو زبدة الجوز ممكن فقط بواسطة المدك.
- لا يستطيع الخلاط إعداد المايونيز.



## ar التغلب على الاختلالات

- ✓ يجب أن يستقر عنصر الإحكام في المجرى.
- ✓ وتشير شفاه الإحكام باتجاه وعاء الخلط.
- ✓ يجب أن يكون سطح الإحكام الأملس هو الملتصق بمجموعة السكين EasyKlick.







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001252646** (031222)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom